

おいしく、 楽しく、 健やかに。 「大地の味」をいただきます。 well-keing DAICHINO RESTAURANTでは、心にも体にも 心地よい「ウェルビーイング」をコンセプトに、土か らこだわった厳選素材を生かした、健康的でおいし い食事をご提案しています。 和食をベースにした「ジャパニーズ・クロスオーバー スタイル」で、生産者の方の思いと、素材の生命力を 込めた、旬のひと皿ひと皿をお楽しみください。 DAICHING RESTAURANT

DAICHING RESTAURANT

ローカルの魅力と適地適作にこだわる食材選び Alluring local products and the right crop grown in the right land

私たちを支える生産者の皆さま(抜粋・順不同)

伊藤養鶏場、古川畜産、コトハ (滝島園)、立川みの一れを通じて近郊の農家さん(すべて立川市)、下田畜産(武蔵村山市)、近藤醸造(あきる野市)、豊島屋酒造(東村山市)、上野原ハーブガーデン(山梨県)、渋井農業研究所(栃木県)、奥多摩わさび(東京都)、後藤ファーム(栃木県)、ルアラルコア、佐々木ファーム、波心会(すべて北海道)他

Our producers (excerpt, partners listed in random order)

Itou Poultry Farm, Furukawa Livestock, Kotoha (Takishimaen), farmers in the vicinity (all in Tachikawa City) through Minore Tachikawa, Shimoda Livestock (Musashimurayama City), Kondo Brewery (Akiruno City), Toshimaya Shuzou (Higashimurayama City), Uenohara Herb Garden (Yamanashi Prefecture), Shibui Agricultural Research Institute (Tochigi Prefecture), Okutama WASABI (Tokyo), Goto farm (Tochigi Prefecture), Rural Core, Sasaki Farm, Hasshinkai (all in Hokkaido), and more















'出汁'から始まる食体験

A Food Experience that Starts with 'Dashi' Stock

DAICHINO RESTAURANTでは、まず初めに「一番出汁」をご 提供しております。産地にこだわった真昆布、本枯節と富士山の 湧水で丁寧に引いたお出汁から、本日のディナーが始まります。 At DAICHINO RESTAURANT.

we start your dinner with 'ichiban dashi', the first stock of kelp and bonito flakes produced in select locations, carefully drawn out with Mt. Fuji spring water.

※当店のお米はすべて国産米を使用しております。 ※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。 ※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

Seasonal Gozen Set Meal

¥8,500

四季の御膳

(tax incl. ¥9,350)

八寸 真昆布で〆た真鯛 煎り酒のジュレかけ



紋甲イカの炙り とんぷりをのせて Seared Cuttlefish Topped with Mountain Caviar

> 無花果の白ワイン煮 Fig Simmered in White Wine

銀杏松葉打ち ゆずの香り Gingko Nut with Yuzu Citrus on a Pine Needle

栃木県那須 渋井農園から届く野菜の自家製米味噌ディップ Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi with Homemade Rice Miso Dip

椀 物 焼き糸瓜とオクラ Grilled Sponge Gourd and Okra

お造り 藁で燻した北海道産秋鮭 大根おろしすだち添え Hokkaido Autumn Salmon Smoked Over Straw with Grated Daikon Radish and Sudachi Citrus

主 菜 選べるメイン (下記より一品お選びください。)

Main Dish (Please select one item from below.)

●穴子と米茄子の天婦羅 たっぷりの九条ねぎとライム もろみ味噌 Conger Eel and Eggplant Tempura with Plenty of Kujo Green Onion and Lime, Moromi Miso

●宗田節で炊いた立川産"柔厳" 焼き蕪と栗 赤味噌ソース 山椒のアクセント Tachikawa-Grown "YAWARATON" Pork Stewed with Sodabushi Dried Mackerel, Grilled Turnip and Chestnut, Red Miso Sauce and Sansho Pepper

御飯 SORANO米の焼きおにぎり しめじと自家製梅の餡かけ Grilled SORANO Rice Ball with Shimeji Mushroom and Homemade Pickled Ume Apricot Glaze

宇味 立川産山桃と梨のソルベ Tachikawa-Grown Bayberry and Pear Sorbet

^{*}All of our rice uses domestic rice.

^{*}The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

^{*}Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.



¥10.500

(taxincl. ¥11.550)

バターナッツかぼちゃのすり流し 出汁ジュレ 先 付

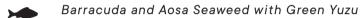


Grated Butternut Squash Soup with Stock Gelée

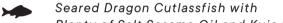
戻り鰹と赤ビーツのソース 秋の夕暮れ仕立て



カマスとあおさ海苔 青柚子 椀 物



お造り ドラゴン太刀魚の焼き霜 たっぷりの塩ゴマ油 九条ネギと



Plenty of Salt Sesame Oil and Kujo Green Onion

"後藤牛"しんたま炭火焼き 辛子マスタード セルバチコ



和風ポテトサラダ花かつお入り

Chargrilled "GOTOGYU" Beef with Mustard. Wild Rocket. Japanese-Style Potato Salad with Bonito Flakes

御飯 松茸の焼き飯



伊藤養鶏場の"たまごころ"を使ったとろとろ餡かけ

Matsutake Mushroom Fried Rice with Itou Poultry Farm "TAMAGOKORO" Egg Glaze

和風カステラほうじ茶の香り 紫芋のモンブラン仕立て

Mont Blanc with Japanese-Style Hojicha Tea Castella Sponge Cake and Purple Sweet Potato

> Recommended Drink Set +¥4.500 (tax incl. ¥4,950)

コースに合わせて、おすすめドリンクセット3種類もご用意しています。 お気軽にお申し付けください。

Kivani Supreme Kaiseki Course ¥12,800

(tax incl. ¥14.080)

白ワインビネガーで〆た秋鯵 葡萄のアクセント



Autumn Horse Mackerel Marinated in White Wine Vinegar and a Touch of Grape

野菜料理 大地のサラダー秋の散歩道-



DAICHINO SALAD - Autumn Promenade -

松茸と鶏の塩焼き 土瓶蒸し風



Matsutake Mushroom and Salt-Grilled Chicken Steamed in a Teapot

紅葉鯛のお造り 自家製山わさび醤油漬け 薬味と一緒に



Autumn Red Sea Bream Sashimi Flavored with Homemade Horseradish Soy Sauce, Served with Condiments

真名鰹と九条ネギの炭火焼き 白ポルトのソース



Chargrilled Harvestfish and Kujo Green Onion with White Porto Sauce

"後藤牛"のサーロイン 赤万願寺の炭火焼き



たっぷりの鰹節をかけて

Chargrilled "GOTOGYU" Beef Sirloin and Red Manganji Pepper Loaded with Bonito Flakes

備長炭で焼いた秋刀魚の塩焼き 酢橘を効かせた大根おろしと大葉



Chargrilled Salted Pacific Saury with Grated Daikon Radish, Sudachi Citrus, and Perilla

和風カステラほうじ茶の香り 紫芋のモンブラン仕立て Mont Blanc with Japanese-Style Hojicha Tea Castella Sponge Cake and Purple Sweet Potato

コースに合わせて、おすすめドリンクセット4種類もご用意しています。 お気軽にお申し付けください。

Recommended Drink Set +¥6.000 (tax incl. ¥6,600)

Signature Dish

ダイチノレストランの代表作

DAICHINO RESTAURANTを代表するシグネチャーディッシュです。 大地からさまざまな野菜が育つ様を表現したひと皿。 彩り・食感・味わい豊かな野菜をたっぷりお召し上がりください。

It is a signature dish that represents our restaurant.

A plate that expresses how various vegetables grow from the ground.

Please enjoy plenty of vegetables with rich color, texture and taste.





┃ 大地のサラダ - 2023 Autumn Ver. -

¥2.800

DAICHINO SALAD 2023 Autumn Ver.

(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)



2 大地のサラダ - 2023 Autumn Ver. - スモールサイズ ¥1,800 DAICHINO SALAD 2023 Autumn Ver. (tax incl. ¥1,980) Small Portion

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

The Beginnings

はじめに

季節を感じていただける品々を小皿料理としてご用意いたしました。 ぜひ、食前酒や乾杯のお飲み物とご一緒にどうぞ。

数品を前菜や主菜と組み合わせることで、味わいの幅が広がるお食事をお楽しみいただけます。

We have prepared small plate dishes that you can feel the season. Please enjoy it with an apéritif.

By combining several dishes with appetizers and main dishes,
you can enjoy a meal with a wider range of flavors.

3 おまかせ3種盛 ¥1,800 Three Items from the Chef's (tax incl. ¥1,980) Starter Selections

4 DAICHINO RESTAURANT ¥800 オリジナルポテトサラダ (tax incl. ¥880) DAICHINO RESTAURANT *Original Potato Salad*

5 自家製厚揚げ豆腐 秋のきのこ ¥800 しめじと自家製梅の餡かけ (tax incl. ¥880) Homemade Deep-Fried Tofu with Autumn Mushrooms Topped with Shimeji Mushroom and Homemade Pickled Ume Apricot Glaze

6 栃木県那須 渋井農園から届く野菜の 自家製米味噌ディップ (tax incl. ¥880) Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi with Homemade Rice Miso Dip

7 お出汁を含んだ熱々小松菜 追い鰹節をかけて ¥800 Steaming Hot Komatsuna Mustard Spinach (tax incl. ¥880) Soaked in Broth Topped with Extra Bonito Flakes

8 紋甲イカの炙り とんぷりをのせて ¥1,000 Seared Cuttlefish Topped (tax incl. ¥1,100) with Mountain Caviar

9 白ワインビネガーで〆た秋鰺 葡萄のアクセント ¥1,100 Autumn Horse Mackerel Marinated in (tax incl. ¥1,210) White Wine Vinegar and a Touch of Grape

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

^{*}The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

^{*}Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance

10 お造り盛り合わせ6種(2名様~) ¥4.800 Chef's Selection of (tax incl. ¥5.280) Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)

お告り

魚介料理

11 標津から届く秋鮭ちゃんちゃん焼き ¥3,200 DAICHI風(2名様~) (tax incl. ¥3,520) DAICHI-Style Chanchan-Yaki of Autumn Salmon from Shibetsu, Hokkaido (Serves 2 and up)



12 真名鰹と九条ネギの炭火焼き ¥2.000 白ポルトのソース (tax incl. ¥2,200) Chargrilled Harvestfish and Kujo Green Onion with White Porto Sauce



13 真鯛と温野菜の真昆布包み蒸し ¥1.800 Red Sea Bream and (tax incl. ¥1.980) Vegetables Steamed in Makombu Kelp

Charcoal Grill

炭火焼き



¥1.700 (tax incl. ¥1.870) Chargrilled Ebi-Imo Taro

Topped with Bonito Flakes



15 栃木県那須 渋井農園から届く ¥1.200 野菜のホイル焼き (tax incl. ¥1.320) Foil-Roasted Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi



16 天使の海老 "パラダイス・プロン" ¥600 炭火焼き(1本~) (tax incl. ¥660) Chargrilled Angel Shrimp "PARADISE PRAWN" (Order from one piece)

Deep Fried Dishes 17 穴子と米茄子の天婦羅



¥2.000 たっぷりの九条ねぎとライム (tax incl. ¥2.200) もろみ味噌 Conger Eel and Eggplant Tempura with Plenty of Kujo Green Onion and Lime,



Moromi Miso

¥1.500 18 栃木県那須 渋井農園から届く 野菜の天麩羅 旨味出汁 (tax incl. ¥1,650) Tempura of Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi with Savory Stock



19 500日寝かせた ¥900 熟成ジャガイモの (tax incl. ¥990) ポテトフライ ローズマリー風味 Rosemary Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes

Meat

肉料理



20 那須 後藤ファーム ¥4300 "後藤牛"のサーロイン (tax incl. ¥4.730) 炭火焼き 焼き野菜と山葵

Chargrilled Nasu Goto Farm "GOTOGYU" Beef Sirloin with Grilled Vegetable, Wasabi



21 那須 後藤ファーム ¥2.300 "後藤牛"を使った

(tax incl. ¥2.530)

和風ハンバーグ 淡路産玉葱のソース Nasu Goto Farm "GOTOGYU" Beef Japanese-Style Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce



22 宗田節で炊いた立川産"蒸旅" ¥2.100 焼き蕪と栗 赤味噌ソース (tax incl. ¥2.310) 山椒のアクセント

Tachikawa-Grown "YAWARATON" Pork Simmered with Sodabushi Dried Mackerel, Grilled Turnip and Chestnut, Red Miso Sauce and Sansho Pepper



23 "信玄どり"のすきやき風 "SHINGENDORI"

Chicken Sukiyaki

(tax incl. ¥2.310)

¥2.100



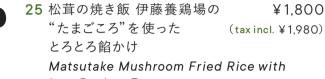
※当店のお米は、那須産の 「SORANO米 | (ホテルオリジナル米) を使用しています。

* Our Rice is the hotel's original "SORANO Rice" grown in Nasu.

※ご提供までに 約30分ほどお時間をいただきます。 * It takes about 30 minutes to serve.



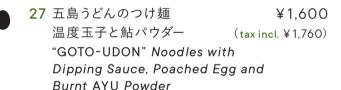
¥2.200 酢橘を効かせた (tax incl. ¥2.420) 大根おろしと大葉 香の物(2人前) Chargrilled Salted Pacific Saury with Grated Daikon Radish, Sudachi Citrus, and Perilla, Pickled Vegetables (Serves 2)



Itou Poultry Farm "TAMAGOKORO" Egg Glaze



26 "信玄どり"と伊藤養鶏場の ¥1.600 玉子を使った親子丼 香の物 (tax incl. ¥1.760) "SHINGENDORI" Chicken and Itou Poultry Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables



28 ホテルオリジナル "SORANO米" ¥1.100 炊き立て御飯 (tax incl. ¥1.210) 香の物(2人前) Freshly Cooked Hotel Original SORANO Rice, Pickled Vegetables (Serves 2)

DAICHING RESTAURANT

Dessert

甘味

29 和風カステラほうじ茶の香り ¥1,200 紫芋のモンブラン仕立て (tax incl. ¥1,320) Mont Blanc with Japanese-Style Hojicha Tea Castella Sponge Cake and Purple Sweet Potato

30 煎りゴマとおからを使った ¥1,200 南瓜のタルト (tax incl. ¥1,320) Kabocha Squash Tart with Toasted Sesame and Soy Pulp

31 "東京紅茶"を使った ¥900 クレーム・キャラメル (tax incl. ¥990) Tokyo Black Tea Crème Caramel

32 純米大吟醸 "立飛のそら" ¥800 酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥880) "TACHIHI NO SORA" Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream

33 季節限定シャーベット ¥800 Seasonal Sorbet (tax incl. ¥880)

※種類はお近くのスタッフにお尋ねください。 * Please ask the staff what flavor we have today.



[※]仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

[※]お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

^{*}The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day

^{*}Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.